

So einfach geht's:

2 EL Pulver (ca. 25 g) + **250 ml kochendes Wasser**
verrühren, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.
Fertig!

**UNSER
TIPP**

Nach Geschmack mit Sahne, Wein oder Sherry verfeinern.
Rotwein für dunkles Fleisch, Weißwein für Geflügel.



Ruf an! Für Fragen oder weitere Bestellungen.



+49 152 2749 2002

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

Du bekommst:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



Jägersauce mit Champignons

ZUTATEN: Reismehl, MILCHZUCKER, Meersalz, Palmfett, Zwiebeln, Traubenzucker, Würze (enthält SOJA), Maisstärke, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, natürliches Champignonkonzentrat, 4 % Champignons, Tomaten, Karamellzucker, pflanzliches Verdickungsmittel: Guarkernmehl, pflanzlicher Ballaststoff (Maltodextrin), Speisesalz, Kräuter, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

200g

Ø Nährwerte je 100 ml nach Anleitung zubereitet

Energie	144kJ / 34kcal
Fett	0,9g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,5g
Kohlenhydrate	5,2g
davon Zucker	2,6g
Ballaststoffe	0,6g
Eiweiß	1,1g
Salz	1,4g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu